



MAISON
Albert Brenot

DEPUIS 1849



Situé à 3 km au nord de Beaune dont il est limitrophe, Savigny s'étend au sortir d'un grand vallon qui, par ses multiples expositions, apporte une grande richesse et une diversité remarquable à ses vins. La parcelle des Guettes, classée en 1er Cru, est une des expositions les plus marquées du village notamment en raison de son exposition plein sud. Elle donne des vins francs et fruités caractérisés par leur longue garde.



Pinot Noir



Vendanges manuelles sélectionnées sur table de tri. Egrappage total. Fermentation en cuve ouverte 20 jours avant pressurage. Pigeage manuel quotidien effectué.



Elevage en fûts à 100% pendant 15 mois.



Argilo-calcaire principalement. La vigne des Guettes est un des plus beaux climats du village.

DÉGUSTATION

Sa couleur est d'un rouge sombre profond aux reflets bruns. Le nez est concentré et riche ; marqué par des arômes de mûre, de prune; de cerises kirschées et de nuances sauvages. En bouche, le vin est velouté, concentré et soyeux laissant ensuite dévoiler des tanins fins, bien fondus et des petites épices qui approfondissent la complexité et l'origine de son terroir.



À garder jusqu'à 10/15 ans.
Température de service : 15-16°C.



Ce vin est impeccable sur un agneau rôti, un gigot, mais aussi toutes les viandes rouges ou blanches. Les fromages ne seront pas oubliés.